



ANTIPASTI

PAPPA, BURRATA E ALICI
con Alici di Cetara e Basilico di Prà 21

INSALATA DI PUNTARELLE E SEPIE
con Dressing di Acciuga 22

PEPERONI TONNATI
Ripieni di Salsa alle Acciughe e Filetto di Tonno con Capperi di Pantelleria 23

SARDA AFFUMICATA
Pomodorino e Finocchietto Selvatico con Pan Brioche 24

POLPO E PATATE
con Indivia Belga alla brace e Pesto di Prà 25

TAGLIATINA DI ORATA
su Crema di Topinambur, Insalata di Carciofi e Pomodorini 25

TONNO ROSSO AL CARBONE
con Scarola, Olive Kalamata, Uvetta Sultanina, Capperi e Dragoncello 27

CACIAROLI E CECI
con Aglio, Olio e Peperoncino e Limone di Sorrento 26

ANTIPASTI SPECIALI

RAVIOLI ALLA ST. JACQUES
ripieni di Capasanta, Salsa Parisi e Tartufo Nero 28

TIEPIDO DI MARE
Gambero Rosso, Vongola, Polpo Arricciato al vapore, Ombrina Nostrana, Calamaro e
Datterino Spaccato e Condito 30

KING CRAB ALLA CATALANA
con Pomodoro Camone, Cipolla di Tropea e Sedano 52

TRIGLIA MARINATA
ai Semi di Senape, Acciuga di Cetara e Maionese alle Erbe Selvatiche 28

I CRUDI DEL BARETTO

BIS DI TONNO
Carpaccio di Ventresca di Tonno, Filetto e Condimenti 26

BATTUTA DI GAMBERI VIOLA E FOIE GRAS
con Insalatina Riccia, Vinaigrette e Foie Gras 31

TARTARE DI SCAMPI
con Avocado e Limone di Sorrento 32

TIRADITO
Carpaccio di Branzino, Peperone Piquillo, Finocchio e Scalogno croccante 29

CARPACCIO DI RICCIOLA NOSTRANA
Aji Amarrillo e Aneto Selvatico 26

TRIS DI CRUDI
Secondo Disponibilità 37-45

PLATEAU AL BARETTO
(assort. per 2 persone)
Selezione di 6 Ostriche,
2 Scampi Porcupine, 2 Gamberi Viola, 2 Capesante 1 per 40 / 2 per 80

SELEZIONE DI OSTRICHE
2 Gillardeau N2, 2 David Hervè Royal,
2 Heritage de Carantec, 2 Kys 45

“IL PESCATO CON ACCOMPAGNAMENTO”

(da 1kg- S.D. minimo 2 persone)

AL SALE O AL JOSPER alla Mediterranea con Patate, Olive e Carciofi 55 per persona

IN PAPILOTE con Zucchine, Carote, Cipollotto e Broccoli Santè 47

“Dal Market al Josper il Pescato di Giornata in varie Preparazioni S.D”

PASTE E RISOTTI

RAVIOLONE
ripieno di Ricotta e Melanzane, Pomodorino Confit e Parmigiano 26

SPAGHETTI ALLE VONGOLE
con Salicornia e Prezzemolo 29

MALLOREDDUS AL GAMBERO ROSSO
con Datterino Giallo del Piennolo e Peperoncino fresco 32

GNOCCHETTI ALLA ZUCCA
con Dentice Reale, Funghi e Bottarga di Muggine 33

LINGUINA MONOGRANO ALL’ASTICE
Datterino Rosso e Grattata di Cedro 43

TAGLIOLINO AL CAVIALE
con Erba Cipollina e Burro all’Acciuga 55

RISOTTO ZAFFERANO E GAMBERI
con pistilli di Zafferano e Battuta di Gambero Viola 31

SECONDI AL JOSPER

OMBRINA E PURÈ
Erba Cipollina, Peperoncino, Scalogno e Demi-Glace 31

PESCATO ALLA CARLINA
con Corbarino, Olive e Capperi 39

MERLUZZO CROCCANTE
con Piselli alla Mentuccia e Limone di Sorrento 28

POLPO ALLA BRACE
con Broccoli santè, Peperone, Patate e ristretto di Scoglio 31

ASTICE AL BEURRE BLANC
su Pane abbrustolito e Salicornia in agro 39

BLACK COD
con Yuzu Miso, Funghi di Stagione e Asparagi 48

WAGYÙ
Controfiletto (140gr) A5 alla Brace con Verdure 60

- CONTORNI 10 -

Coperto 5